

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini, suhu pengeringan 60°C memiliki kandungan protein, lemak, dan pati paling tinggi. Sedangkan suhu pengeringan 80°C memiliki hasil paling tinggi pada kandungan karbohidrat, amilosa, serta memiliki kandungan air yang paling rendah. Kandungan kalori bubur bayi yang dibuat dari tepung pisang memenuhi standar kandungan gizi MP-ASI menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 224/Menkes/SK/II/2007. Pada uji sensori, bubur bayi yang dibuat dari suhu pengeringan 80°C memiliki tingkat penerimaan panelis yang tidak berbeda jauh dengan bubur bayi komersial, sehingga pengolahan tepung pisang menjadi bubur bayi dapat dilakukan dan dikembangkan.

5.2. Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya adalah penggunaan formulasi yang berbeda, yaitu penggantian tepung beras dengan bahan lain.

